

PANZEROTTI ALLA MERIDIONALE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 200 g di mozzarella di bufala,
- 70 g di provolone grattugiato,
- 30 g di parmigiano grattugiato,
- 60 g di prosciutto cotto tritato,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- strutto,
- noce moscata,
- sale.

Versate la farina a fontana e mettete al centro 100 g. di strutto, un cucchiaino di sale e 2 cucchiari di acqua tiepida. Lavorate gli ingredienti con la punta delle dita formando una pasta liscia e compatta aggiungendo, all' occorrenza, ancora un pò d'acqua.

Formate una palla e lasciatela riposare per almeno un'ora.

Soffriggete il prosciutto a fuoco basso finchè il grasso sia sciolto.

Versatelo in una terrina, lasciatelo raffreddare quindi unite la mozzarella a dadini, il parmigiano, il provolone, il prezzemolo, le uova, insaporite con pepe e noce moscata e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Stendete la pasta per uno spessore di circa 3 mm e ritagliate dei cerchi aventi un diametro di 8-10 cm.

Mettete al centro di ogni cerchio un mucchietto di ripieno, quindi ripiegate la pasta formando delle mezzelune e sigillando bene i bordi.

In una padella, scaldate abbondantemente lo strutto e, quando sarà bollente, friggetevi i panzerotti un pò alla volta finchè non diventino ben dorati.

Scolateli, sgocciolateli su carta assorbente e serviteli subito.